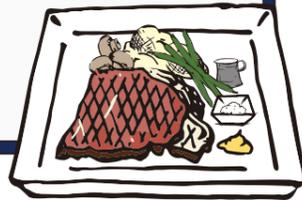


おすすめ

STEAK DINNER

近江牛のサーロインステーキ コース
¥ 9,000

- ◆ アミューズ(生ハムと彩り野菜のカクテル)
- ◆ グリュイエールチーズをのせて焼いたオニオングラタンスープ
- ◆ 野菜サラダ
- ◆ 近江牛サーロイン150g
- ◆ デザートプレート 又は フロマージュ
- ◆ ブレッド
- ◆ コーヒー 又は ロンネフェルト社の紅茶



DESSERT

コーヒー又はロンネフェルト社の紅茶のセット + ¥450

プロフィットロール _____ ¥1,200
バニラアイスをはさんだシューに温かいチョコレートソースをかけました。

パリ プレスト _____ ¥ 920
タイヤの形をしたリング状のシュー生地でプラリネクリームをサンドしました。

タルト・フィヌ・ポム _____ ¥ 920
薄く焼き上げたアップルパイにバニラアイスクリームをのせました。

ショコラ ムース _____ ¥ 850

NEW ガトーナンテ _____ ¥ 850
フランス、ナントの郷土菓子。薫り高いラム酒の風味をお楽しみいただけます。
※アルコールが苦手な方はお控えください。

NEW ファーブルトン _____ ¥ 850
フランスブルターニュ地方の郷土菓子。もちっとした食感とブルーの風味が魅力。

洋梨のタルト _____ ¥800

キャロットケーキ _____ ¥800

一保堂のほうじ茶をつかったクレームブリュレ _____ ¥ 670

バニラアイスクリーム _____ ¥ 670

カヌレド ボルドー _____ ¥670

ルボンヴィーヴル自慢のディナー

DINNER BON VIVRE

アミューズ + 前菜 + メイン + パン + デザート or 3種チーズ盛
コーヒーまたはロンネフェルト社の紅茶が付きます。

¥4,200

「パン」のおかわりは、スタッフにお申し付けください。
各お料理は下記リストからそれぞれ一品ずつお選びください。

前菜 APPETIZER

NEW カリフラワーのポタージュ

トマトクラムチャウダーのグラタンスープ

サラダ“ニソワーズ”

自家製パテ・ド・カンパーニュ

グリュイエールチーズをのせて焼いたオニオングラタンスープ

メイン MAIN

鶏もも肉のグリル レモンペッパー風味

自身魚のすり身“クネル”とサフランライスのえびソースグラタン

NEW “ステーキアッシュ” 春野菜のソテーとえんどう豆のマッシュ添え

的鯛のムニエル 焦がしバターソース(+¥400)

NEW 仔羊ランプ肉のロースト(+¥500)

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン”(+¥500)

NEW スペアリブ 赤ワインと生姜の香り(+¥600)

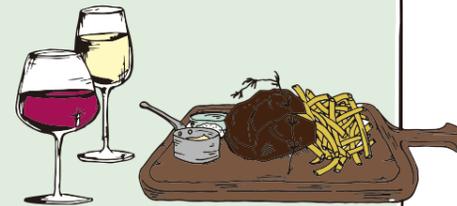
オーギービーフのサーロイン150g “ステーキフリット”(+¥800)
(選べるポテト:チーズベイクドポテト/トリュフマッシュポテト/フライドポテト)

デザート DESSERT or 3種チーズ盛 FROMAGE

デザートは左記メニューよりお選びください。
オリーブオイル・バターはスタッフにお申し付けください。

A LA CARTE

上記ディナーコースに記載のメニューは、
単品でもご注文いただけます。
店内にアラカルトメニューもございますので、
ぜひご利用ください。



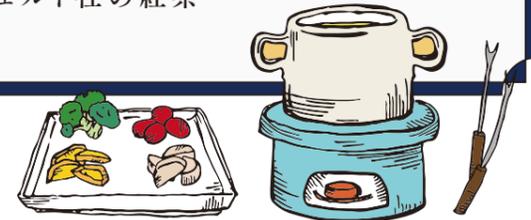
CHEESE FONDUE DINNER

チーズフォンデュ ディナーコース
¥ 5,500

2名様より承ります。

コンテチーズの香りが豊かな贅沢フォンデュと
当店で人気のメニューをお楽しみいただける、
特別ディナーコースです。

- ◆ シェフのおすすめアミューズ
- ◆ 自家製パテ・ド・カンパーニュ サラダ仕立て
- ◆ コンテチーズのフォンデュ
- ◆ 牛ほほ肉のブルギニョン
- ◆ デザートプレート
- ◆ ブレッド
- ◆ コーヒー または ロンネフェルト社の紅茶



※2~3名で
お楽しみください

単品でもご注文いただけます。

コンテチーズのチーズフォンデュ
¥ 2,700

LES FROMAGES

ナチュラルチーズ - パンの小皿付き -

1種 _____ ¥ 500

3種盛 _____ ¥ 1,020

5種盛 _____ ¥ 1,530



フロマージュリストよりお選びください

Recommend

STEAK DINNER

Omi beef sirloin steak course

¥ 9,000

- ◆ Amuse (Cocktail of raw ham and colorful vegetables)
- ◆ Onion gratin soup topped with Gruyère cheese and grilled
- ◆ Vegetable salad
- ◆ Omi beef sirloin steak 150g
- ◆ Dessert plate or Cheese
- ◆ Breads
- ◆ Coffee or Ronnefeldt tea



DESSERT

Add coffee or Ronnefeldt tea at 450 yen.

“Profiteroles” ice cream puffs with chocolate sauce _____ ¥1,200

Paris-Brest _____ ¥ 920

Thin apple tart with ice cream _____ ¥ 920

Chocolate mousse _____ ¥ 850

NEW Gateau Nantais _____ ¥ 850

Not suitable for people who don't like alcohol.

NEW Far breton _____ ¥ 850

Pear tart _____ ¥ 800

Carrot cake _____ ¥ 800

Ippodo-Hojicha Brulee _____ ¥ 670

Vanilla ice cream _____ ¥ 670

Cannelé de Bordeaux _____ ¥ 670

DINNER BON VIVRE

Amuse + Appetizer + Main dish + Breads + Dessert or Cheese assortment with coffee or Ronnefeldt tea

¥4,200

Please ask the staff for refills of bread.
You can choose an appetizer and a main dish from below.

APPETIZER

- NEW** (A) Cauliflower potage
- (B) Tomato clam chowder gratin soup
- (C) Nicoise-style salad
- (D) Homemade pâté de campagne
- (E) Onion gratin soup

MAIN

- (A) Grilled Chicken Thighs with Lemon Pepper Flavor
- (B) Shrimp sauce gratin “quenelle” with whitefish paste and saffron rice
- NEW** (C) “Steak hache” Ground beef steak served with sauteed spring vegetables and mashed green peas
- (D) John Dory Meuniere with Scorched Butter Sauce (+ ¥400)
- NEW** (E) Roasted lamb rump (+ ¥500)
- (F) Red wine stew of beef (Beef bourguignon) (+ ¥500)
- NEW** (G) Spare ribs with the aroma of red wine and ginger (+ ¥600)
- (H) Aussie beef sirloin 150g “Steak frites” (+ ¥800)
(Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)

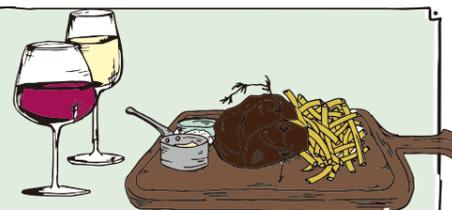
DESSERT or FROMAGE

You can choose your dessert from “DESSERT” items.

Please ask the staff for olive oil and butter.

A LA CARTE

The menu items listed in the above dinner courses can be ordered separately.
We also have an a la carte menu in the restaurant.



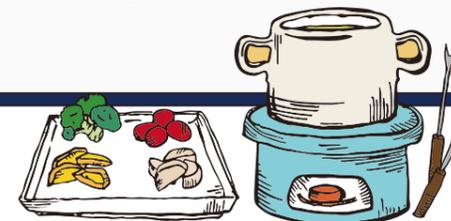
CHEESE FONDUE DINNER

Cheese fondue dinner course

¥ 5,500

Orders are accepted from 2 persons.
Luxurious fondue with the rich aroma of Comte cheese and our popular menu.

- ◆ Amuse
- ◆ Homemade pâté de campagne
- ◆ Cheese fondue of comte cheese
- ◆ Red wine stew of beef (Beef bourguignon)
- ◆ Dessert plate
- ◆ Breads
- ◆ Coffee or Ronnefeldt tea



2~3 servings

You can also order single items.

Cheese fondue of Comte cheese

¥ 2,700

LES FROMAGES
Please choose from the fromage list.

One piece — ¥ 500

3 kinds of cheeses — ¥ 1,020

5 kinds of cheeses — ¥ 1,530



A LA CARTE



Appetizers まずは前菜から

NEW

カリフラワーのポタージュ	¥ 900
トマトクラムチャウダーのグラタンスープ	¥ 900
自家製パテ・ド・カンパーニュ	¥ 950
サラダ“ニソワーズ”	¥ 950
グリュイエールチーズをのせて焼いたオニオングラタンスープ	¥1,000
シャルキュトリ盛り合わせ (自家製パテ・ド・カンパーニュ、プロシュート、自家製リエット)	¥1,500

Main メインのお料理

鶏もも肉のグリル レモンペッパー風味	¥ 1,400
白身魚のすり身“クネル”とサフランライスのえびソースグラタン	¥ 1,500
NEW “ステーキアッシュ” 春野菜のソテーとえんどう豆のマッシュ添え	¥ 1,600
的鯛のムニエル 焦がしバターソース	¥ 2,200
NEW 仔羊ランプ肉のロースト	¥ 2,500
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み“ブルギニョン”	¥ 2,400
NEW スペアリブ 赤ワインと生姜の香り	¥ 2,600
オージービーフのサーロイン150g ステーキフリット (選べるポテト:チーズベイクドポテト/トリュフマッシュポテト/フライドポテト)	¥ 2,800

Plus menu 付け合わせにどうぞ

野菜のクリュディテ	¥ 460
進々堂のブレッド (5切れ)	¥ 300

A LA CARTE



Appetizers

NEW

Cauliflower potage	¥ 900
Tomato clam chowder gratin soup	¥ 900
Homemade pâté de campagne	¥ 950
Nicoise-style salad	¥ 950
Onion gratin soup	¥1,000
Assorted charcuterie (Pâté de campagne, Prosciutto and Pork rillettes)	¥1,500

Main

Grilled Chicken Thighs with Lemon Pepper Flavor	¥ 1,400
Shrimp sauce gratin "quenelle" with whitefish paste and saffron rice	¥ 1,500
NEW "Steak hache" Ground beef steak served with sauteed spring vegetables and mashed green peas	¥ 1,600
John Dory Meuniere with Scorched Butter Sauce	¥ 2,200
NEW Roasted lamb rump	¥ 2,500
Red wine stew of beef (Beef bourguignon)	¥ 2,400
NEW Spare ribs with the aroma of red wine and ginger	¥ 2,600
Aussie beef sirloin 150g "Steak frites" (Select from Cheese baked potatoes or Truffle mashed potatoes or French fries potatoes)	¥ 2,800

Plus menu

Small salad	¥ 460
Bread (5pieces)	¥ 300